

Fisch vom Grill

Zutaten für 4 Personen

Fischgewürz

Kräutermischung aus je einem Teil getrocknetem Majoran, Rosmarin, Salbei, Thymian und Salz

Zum Würzen von Fisch

1. Gang Krustentiere

- 4 Bärenkrebsschwänze mit Schale Messer mit starker Klinge beim Schwanzteil ansetzen, Panzer ganz durchtrennen und längs halbieren.
- 4 Riesencrevetten mit Schale Bauchhaut mit Bauchflossen wegschneiden: Mit Schere auf beiden Seiten der Schale bis zum Schwanzteil entlang schneiden. Bauchteil entfernen.
- Krustentiere zuerst mit der Schale auf den Rost über kräftiger Glut legen. Die Schale wird durch die Glut rot-orange, das Fleisch schneeweiss.
- Krustentiere wenden und die Fleischseite noch 1-2 Min. fertig grillieren. Sofort servieren.

2. Gang Thunfisch

- 4 Thunfischsteak, 2 cm dick (je ca. 150 g) Beidseitig mit hoch erhitzbarem Öl kräftig einreiben. (Anstelle von Thunfisch kann auch Lachssteak verwendet werden, medium grillieren)

Salz

Würzen

Bei guter Hitze wie folgt grillieren:

- saignant: 1 Minute pro Seite
- medium: 2 Minuten pro Seite
- à point: 3 Minuten pro Seite

Kräuterbutter

- 250 g Kochbutter Weiche Butter schaumig schlagen
- 1 Ei Beigeben, schlagen
- 20 g Schnittlauch, frisch Fein gehackt
- 20 g Basilikum, frisch Fein gehackt
- 20 g Dill, frisch Fein gehackt
- 20 g Estragon, frisch Fein gehackt
- 1 EL Senf, mild
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer Alle Zutaten mit Butter gut vermischen. Kühlstellen. Mit EL Nocken abstechen.

Limettenbutter

- 200 g Kochbutter Weiche Butter schaumig schlagen
- 1 TL Dijonsenf
- 1 Spritzer Worcestershire-Sauce
- 1 Spritzer Balsamico-Essig
- 1 Limette Schale fein gerieben
- 1 Knoblauchzehe Gepresst
- 1 MS Curry
- 1-2 TL Limettensaft Aromatisieren
- Cayenne, Salz, weisser Pfeffer Alle Zutaten mit Butter gut vermischen, abschmecken. Kühlstellen. Mit EL Nocken abstechen.